



TAGLIATELLES ROSES

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 10 MINUTES | CUISSON : 8 MINUTES | COÛT POUR 1 PLAT : €€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAT DE PÂTES



60 g
tagliatelles



200 g de
betteraves crues



100 g
d'oignons



30 g d'ail



30 g
de beurre



60 g de betteraves
rouges cuites



20 g de **Boursin®
Cuisine**



4 g de copeaux
de mini betterave
colorée



2 g de mouron
des oiseaux

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Cuire les tagliatelles à l'eau.
- 2 Préparer la purée de betterave avec les betteraves crues, les oignons, l'ail et le beurre.
- 3 Dans une poêle, faire revenir vivement les betteraves cuites. Ajouter les tagliatelles cuites, le **Boursin® Cuisine** et la purée de betteraves.
- 4 Dresser dans une assiette, en décorant à l'aide des copeaux de betteraves finement taillés et du mouron des oiseaux et servir chaud.

